Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 50-1 (2005) (Arabic): HYDROGENATED OILS AND MARGARINE, Part 1: VEGETABLE FAT PRODUCTS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٥٠-١/ ٢٠٠٥

كودكس (١٥٧ / ١٩٨٧)

الزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين

الجزء الأول :

المنتجات الدهنية النباتية

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

دتاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٥٠جـ١ / ٢٠٠٥

كودكس : ١٩٨٧/١٥٧

مقدمة

م.ق.م (٥٠ جـ ١/ ٢٠٠٥) الخاصة بـ "الزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين جـ١: المنتجات الدهنية النباتية " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام (١٩٩٩)
متماثلة فنياً مع المواصفة الدولية كودكس (١٥٧ / ١٩٨٧) الخاصة بـ " المنتجات الدهنية النباتية " .

قام بإعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم (٣/٣) الخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتهما .

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين

الجزء الاول : المنتجات الدهنية النباتية

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالمنتجات الدهنية النباتية والتى تستخدم فى الأغراض الغذائية .

٢- التعاريف

٢/ ١ تعريفات المنتج :

٢/ ١/ ١ هو المنتج شبه الصلب والذى يتكون من دهن غذائى نباتى أو خليط من دهون وزيوت نباتية مصرح باستخدامها غذائيا .

٢/ ٢ تعريفات اخرى :

٢/ ٢/ ١ الزيوت والدهون النباتية الغذائية :
تعنى إنها تتكون أساساً من جليسريدات الأحماض الدهنية ومن الممكن ان تحتوى على كميات ضئيلة من دهون أخرى مثل الفوسفاتيدات والمواد غير القابلة للتصبن وبعض الأحماض الدهنية الحرة المتواجدة أساساً فى الزيت أو الدهن ،والتى يتحصل عليها أساساً من المصادر النباتية بما فيها الزيوت والدهون التى أخضعت لعمليات صناعية تعديليه والتى من بينها الهدرجة.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ المواد الخام :

٣/ ١/ ١ الدهون الغذائية و/أو الزيوت الغذائية من اصل نباتى أو خليط منها .

٣/ ٢ محتوى الدهن : لايقل عن ٩٩,٥٪

٣/ ٣ رقم الحمض : لا يزيد على ٠,٦مجم هيدروكسيد بوتاسيوم /جم زيت .

٣/ ٤ الطعم والرائحة : مميزة ، وخالياً من الطعم والرائحة المتزنخة .

٣/ ٥ رقم البيروكسيد : لايزيد على ١٠ مليمكافىء من الاكسجين الفعال/كجم .

٣/ ٦ درجة الانصهار : تتراوح بين (٣٦ – ٤٠ °س) للسمن النباتي ولاتزيد على ٤٤° س للشورتنج

٣/ ٧ ٧/٣ الملوثات

	الحد الأقصى
٣/ ٧/ ١ المواد المتطايرة عند ١٠٣ °س	٠,٢ ٪ (وزن/وزن)
٣/ ٧/ ٢ الشوائب غير الذائبة	٠,٠٥٪ (وزن/وزن)
٣/ ٧/ ٣ المحتويات الصابونية	٠,٠٠٥ ٪ (وزن/وزن)
٣/ ٧/ ٤ حديد	١,٥مجم/كجم
٣/ ٧/ ٥ نحاس	٠,١مجم/كجم
٣/ ٧/ ٦ رصاص	٠,١مجم/كجم
٣/ ٧/ ٧ زرنيخ	٠,١مجم/كجم

٣/ ٨ تكون الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات طبقا للتشريعات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى في هذا الشأن

٣/ ٩ يتم تجهيز المنتج طبقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها والصادرة عن هيئة الدستور الغذائى والمتعلقة بالقواعد العامة للاشتراطات الصحية فى الأغذية(CAC/RCP-1 -1969, Rev .3/1997) وأية نصوص أخرى ذات الصلة .

٣/ ١٠ يجب مراعاة المعايير الميكروبيولوجية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى .
(CAC / GL – 21 / 1997) والمتعلقة بمباديء وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية

٣/ ١١ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن ، وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية

٣/ ١٢ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يتراوح اللون بين الابيض الكريمى والاصفر .

٤/ ٢ خالية من الطعم والرائحة الغريبة .

٤/ ٣ يتراوح القوام بين القوام المرمل شبه الصلب الى القوام المرهمى الناعم .

٤/ ٤ يجوز إضافة المواد التالية إلى بعض المنتجات الدهنية النباتية :

٤/ ٤/ ١ فيتامين (أ) واستراته
فيتامين (د)
فيتامين (هـ) واستراته
فيتامينات اخرى

على ان تكون مستويات الاضافة الدنيا والقصوى لهذه الفيتامينات المصرح بها فى ضوء القوانين واللوائح المقررة .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبه تكفل حمايته من حدوث أى تغير فى خواصة أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ان لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية الخاصة بالعبوات والقرارات الصادرة فى شأن الأوعية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ ، ٣٣٨٦ على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التى يجوز كتابتها بأية لغات اجنبية اخرى الى جانب اللغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٥/ ٢/ ٢ عبارة " سمن نباتي " أو" شورتنج " .

٥/ ٢/ ٣ صافى المحتويات بالوزن (علىان لا يتعدى النقص فى الوزن عما هو مسموح به طبقا لما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٢٩٥) .

٥/ ٢/ ٤ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (كما هو منصوص عليه بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ جـ ٤ /٢٠٠٢) .

٥/ ٢/ ٥ بيان بالمكونات والمواد المضافة في حالة إضافتها .

٥/ ٢/ ٦ عبارة "إنتاج ج.م.ع" فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٥/ ٣ تنقل المنتجات المعبأة بطريقة تحفظها من التلوث والتلف الميكانيكي .

٥/ ٤ تخزن المنتجات المعبأة بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وأيه مصادر للحرارة والرطوبة والمواد الضارة .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٥١ والمواصفات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

سمن نباتي .... vegetable Samna
شورتنج .... shortening

٨- المراجع

- Codex Standard for specified Vegetable fat Products.
(Codex Stan 157 – 1987)
Codex Alimentarius Commission
(Volume 8-1992)

الجهات التي اشتركت في تعديل المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٣) والخاصة بالزيوت والدهون والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
كلية الزراعة – جامعة الأزهر
معامل وزارة الصحة
مصلحة الكيمياء
معهد التغذية
الغرفة التجارية بالقاهرة
شركة الملح والصودا المصرية
غرفة الصناعات الغذائية
إدارة مراقبة الأغذية – وزارة الصحة
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
الغرفة التجارية الأمريكية

الشركة القابضة للصناعات الغذائية
المجلس السلعي – قطاع التجارة الخارجية
جمعية المستثمرين بالعاشر من رمضان
شركة ارما للصناعات الغذائية
شركة صافولا سايم مصر
شركة مصر الخليج لتصنيع الزيوت
شركة مصر للزيوت والصابون
شركة الزيوت المستخلصة ومنتجاتها
معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – وزارة الزراعة
كلية الزراعة – جامعة المنوفية
الهيئة العامة للتصنيع

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات العلاجية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على
أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 50-1/ 2005

HYDROGENATED OILS AND MARGARINE

PART : 1

VEGETABLE FAT PRODUCTS

ICS : 67.200.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality